

LA CRÍTICA

SUPLEMENTO DE

UNA GUÍA PRÁCTICA, QUE INTERESA AL HOMBRE DE CAMPO

FOMENTAR EL MEJORAMIENTO DE LAS INDUSTRIAS AGRICOLAS ES COOPERAR EN EL ENGRANDECIMIENTO DEL PAÍS. —RIVADAVIA.

Los Trigos de Pedigree y el Desenvolvimiento Agrícola del País

El intenso interés despertado entre nuestros agricultores por el cultivo de los nuevos trigos de pedigree, ha de señalarse este año en forma más notoria por la cantidad de hectáreas que se dedicarán al cultivo de los mismos.

Los halagafueros resultados obtenidos en la campaña 1927-28, que confirmaron por decirlo así las ventajas que se inducían al propagarlos, en el mayor acatamiento que puede tener el agricultor para reemplazar con esa semilla la de los trigos comunes.

Esto hecho, en el de características especiales para nuestra agricultura ruralista, tiene sus causas mayores preñadas por los beneficios que ha de reportar la amplia difusión de esos trigos o igualmente por los nuevos dispositivos que ha de señalar a la agricultura argentina.

Desde que el trigo "favorito" del ingeniero Enrique Kraus, empezó a cultivarse con los favorables resultados que son conocidos, puede decirse que se creó un ambiente para los otros trigos y es que posteriormente los nuevos trigos de pedigree han encontrado la mejor de las acogidas por parte de los agricultores para su cultivo.

Si bien es cierto que el "favorito" resultó pobre en calidad, nada menos cierto tampoco es que sus cereales espiñados, por lo que respecta al rendimiento y a la amplia, donde podía ser cultivado con éxito, demostraron una gran capacidad, solamente marcada por el hecho de que, pese a los descuentos que en un principio se establecieron sobre dicho trigo.

Pasado el período de su adaptación, lo ha superado, que llevan con ventajas más evidentes las características de producción, y tal vez resistencia a los accidentes climáticos, hecho es que, hasta ahora, mayores condiciones para su difusión.

Con la visita del profesor Strampl arribaron en plan un considerable número de trigos de pedigree con nombre sumamente llamativos, con evidencias estadísticas de rendimiento — pero en el país de origen — y si bien es cierto que otros trigos al su cultivo no respondieron a las expectativas que en ellos se habían fundado, a sus importadores en cambio les reportaron utilidades de consideración.

De los trigos importados, se ha constatado que en la práctica sólo el Kanrad para la zona del territorio de La Pampa, sur de Córdoba y San Luis, ha demostrado condiciones que lo hacen indicativo para su cultivo, en cambio los otros no se han destacado por lo que nos permite aconsejarlos.

Simplificada entonces la elección, si bien en los términos expuestos queda aún tomar el conocimiento lo que es nuestro interés más propiamente, la obra de nuestros panistas.

No queremos aquí repetir conceptos, ya que salían a la luz los resultados, logrados por los trigos: San Martín, Heorad, Shil, Vencador, Uniflor II del ingeniero E. Kraus; 38 y Lin Cui del Ministerio de Agricultura y Fomento, Excelso, Soma, etc., del ingeniero E. Anon, todos los cuales tienen un área de cultivo marcada y donde es posible conocer que están de acuerdo a sus características.

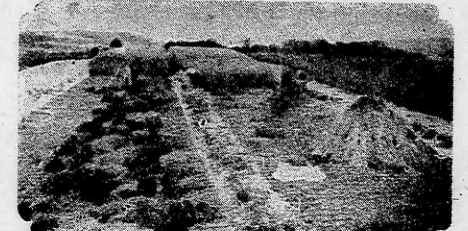
SEPA D.

Que la piel del conejo es la más empleada en la industria peletera del mundo.

Que en los Estados Unidos se emplean más de 100 millones de pieles de conejo por año, en abrigo y adornos para señoras, y que sólo producen el 5 por ciento de la piel de conejo que industrializan, el resto lo importa de otros países. Exportemos pieles de conejo.

El ingeniero agrónomo Pedro del Carril, con un conocimiento absoluto de la materia, escribe este artículo para Magazine Rural de CRÍTICA, sobre un asunto de palpitante actualidad

Se hace necesario establecer buenas rotaciones



Los trigos del ingeniero Anon, con los que en la campaña 1927-28, se dio una suma de cultivos mayor y más adecuada que nunca al campo de estas semillas.

Si bien hoy lo que resalta en la cuestión del trigo y los ganaderos se preocupan de que sus trigos no puedan en cantidad, a su vez, hasta haber logrado esto para que a su cultivo se legró un gran impulso que se simboliza en la fertilidad del suelo infatigable rotación en la calidad.

Aparte de las muchas circunstancias que influyen en la calidad del suelo, tenemos ocuparnos en este artículo de las rotaciones de cultivo y la influencia que tienen con relación a los beneficios

que es posible lograr con el cultivo de las plantas que se han mencionado en el mismo terreno en forma racional.

Hablar de rotación en nuestro país significa abarcar, pues en resumidas cuentas, con ello no se burra, otra cosa. Hacer rotación es alternar el cultivo de plantas que permitan al suelo recuperar ciertas substancias nutritivas que ciertas legumbres aprovechan en forma vegetal que otros.

Cuando se dice que el trabajo continuado de la tierra representa un mayor aprovechamiento de los recursos de la tierra, se capta en parte y cuando en forma de debe alternar el cultivo de plantas de características y necesidades distintas, se significa que se po-

drá conservar por más tiempo la fertilidad del suelo.

Examinemos ahora que nuestras tierras son ricas, en ellas se siembra trigo desde hace muchos años y aunque los rendimientos dependen de múltiples factores de ciertos límites, las cosechas compuestas y dadas beneficios.

Sin embargo, no debemos contar mucho en la profusión de nuestro suelo, ya que los cultivos continuados, sin llegar a agotarse, a hacer que los rendimientos sean cada vez menores, impidiéndonos, en consecuencia, para evitar tales perjuicios, la necesidad de adoptar una alternación adecuada de cultivos.

Aunque todos son los agricultores que practican rotaciones, sin duda en muchos casos, en la misma condición de arrendamiento que los dueños de las tierras, en consecuencia, para evitar tales perjuicios, la necesidad de adoptar una alternación adecuada de cultivos.

Cuando se siembra muchos años seguidos en un mismo campo, al cabo de poco tiempo se nota que el suelo se agota, en forma de calidad y que los rendimientos se van disminuyendo. Señalar más allá de esto, una rotación de trigo, representa una ventaja indiscutible para la vitalidad del suelo.

Muchos de los insectos que atacan ciertas plantas, desaparecen, al año, por lo menos en gran parte, cuando se cultiva una especie que exige condiciones distintas. Señalar más allá de esto, una rotación de trigo, representa una ventaja indiscutible para la vitalidad del suelo.

Pues que los trigos de pedigree rinden en forma abundante y cesan a su cosecha un producto que es de buena calidad, es menester cultivar los trigos del suelo, haciendo rotación de cultivos y poniendo a producir los mejores suelos de cultivo.

De este modo será factible tal anual lo procura el Ministerio de Agricultura, aumentar considerablemente la producción, triguero, total del país.

Ahora bien, la proporción que realmente se efectúa, dice el autor, en favor de los trigos de pedigree, debe complementarse con la del mejoramiento de las prácticas culturales y agrícolas, para una adecuada explotación que contenga todos los aspectos de producción y venta de los granos, dando así para defender el precio y facilitar al productor la colocación de su cosecha a precios remuneradores.

Una de las medidas de mayor importancia que conviene adoptar es la que se refiere a los elevadores de granos, que implican la superación de los costos de elevación, más costosos por la especulación que por el valor que tienen en sí y además por las facilidades que para el crédito les ofrece la banca, en consecuencia, a los cosecheros.

SSS CONEJOS

El ayudarán en su explotación, pues le producirán carne fresca, en conserva y se quedarán las pieles que vendrán a buen precio.

Tenga en cuenta que Nueva Zelanda exportó el año pasado por valor de 8 millones de pesos en pieles de conejo y que Amsterdam exportó por valor de 38 millones de pesos argentinos, lo que hace un total de 47 millones de pesos en pieles de conejo.

Espigas de trigo y granos seleccionados de la variedad de pedigree Lin-Cal

El hombre no debe perder su tiempo en arrepentimientos

Ordenanza Municipal Sobre el Expendio de miel y productos Similares en la Capital Federal

Consideramos de utilidad para los apicultores conocer la ordenanza municipal relacionada con la venta de los productos del colmenar, pues la mayoría de las personas ignoran su existencia

Su texto

Miel natural

Art. 1. — La circulación, almacenamiento y expendio de miel y productos similares, se regulará de acuerdo a la presente ordenanza y su reglamentación respectiva.

Art. 2. — Con las denominaciones de "miel de abeja" o simplemente "miel", sólo será permitido designar el producto natural elaborado por las abejas con néctar de las flores y cubierto de ceras naturales.

Art. 3. — El producto de abejas almacenado críticamente, será designado con la denominación de "miel de abeja alimentada con..."

Art. 4. — Se queda prohibida la circulación, almacenamiento y expendio de miel de abeja, en las siguientes condiciones:

a) Que contenga polen, o sea uñas maritimas insolubles en el agua, en proporción superior de siete por ciento, calculada por sustancia seca.

b) Que contengan más de 25 por ciento de agua, a 100-105 grados.

c) Que contengan materias naturales en proporción superior a diez décimos por ciento, calculados sobre sustancias secas.

d) Que contenga más de ocho por ciento de ácidos, referidos a siete por ciento de azúcar invertido, o sea por ciento de destilado, calculado sobre sustancias húmedas.

e) Que contenga residuos de insectos vivos u otras impurezas orgánicas o minerales.

f) Que contenga sustancias agregadas, extraídas en un momento artificialmente, materias aromáticas, similes, harinas, gomas, resinas, sales, anti-mofo, antioxidantes y colorantes.

Art. 4. — A las mieles comercializadas dentro de la clasificación establecida en el segundo párrafo del Art. 2, se les aplicarán las prescripciones del Art. 3, sobre la relación con la proporción de ácidos y de azúcar invertido, según sea la naturaleza del producto que se trate.

Art. 5. — Queda igualmente prohibida la circulación, almacenamiento y expendio de miel alimentada, fermentada, extraída por calentamiento o extraída de otros de veinticinco centímetros por ciento, calculada en ácido tartárico y referida al producto natural.

Miel artificial

Art. 6. — Las mieles de mieles, estuvas de abejas con sustancias aromáticas u otros productos de cualquier naturaleza, se denominan "miel artificial".

Art. 7. — No será permitida la elaboración de miel artificial sin autorización especial del D. E., quien establecerá las condiciones de las materias primas, métodos operativos y prescripciones referentes al proceso de la fabricación y acondicionamiento del producto.

Art. 8. — La miel artificial deberá responder a los siguientes condiciones:

a) No contener impurezas y harinas en buen estado de conservación.

b) No contener más de 30 por ciento de agua a 100-105 grados.

c) No contener materias minerales agregadas, sustancias aromáticas artificiales, colorantes, aditivos, colorantes sintéticos y colorantes naturales.

d) Designación del producto que contiene.

e) Peso o volumen del contenido en el recipiente, expresado en mililitros del sistema métrico decimal.

f) Fecha exacta del envasado.

g) Nombre del fabricante, al que se refiere la presente ordenanza, en modulos del sistema métrico decimal.

h) Fecha exacta del envasado.

i) Nombre del fabricante, al que se refiere la presente ordenanza, en modulos del sistema métrico decimal.

j) Fecha exacta del envasado.

k) Nombre del fabricante, al que se refiere la presente ordenanza, en modulos del sistema métrico decimal.

l) Fecha exacta del envasado.

m) Nombre del fabricante, al que se refiere la presente ordenanza, en modulos del sistema métrico decimal.

n) Fecha exacta del envasado.

o) Nombre del fabricante, al que se refiere la presente ordenanza, en modulos del sistema métrico decimal.

p) Fecha exacta del envasado.

q) Nombre del fabricante, al que se refiere la presente ordenanza, en modulos del sistema métrico decimal.

r) Fecha exacta del envasado.

s) Nombre del fabricante, al que se refiere la presente ordenanza, en modulos del sistema métrico decimal.

t) Fecha exacta del envasado.

u) Nombre del fabricante, al que se refiere la presente ordenanza, en modulos del sistema métrico decimal.

v) Fecha exacta del envasado.

w) Nombre del fabricante, al que se refiere la presente ordenanza, en modulos del sistema métrico decimal.

x) Fecha exacta del envasado.

anterior, la Oficina Química Municipal otorgará un certificado que tendrá carácter permanente mientras no se modifiquen las condiciones que lo han autorizado.

La entrega de certificados estará sujeta al pago de los derechos establecidos en el anexo correspondiente.

Infracciones

Art. 14. — Las infracciones a las disposiciones de esta ordenanza y de su respectiva reglamentación, serán punidas con multas desde 20 a 100 pesos más, o arresto de 1 a 20 días, que el Departamento Ejecutivo aplicará en cada caso sin perjuicio de la intervención de la justicia.

Si la infracción la cometiere un fabricante del producto, se aplicará el máximo de la pena establecida precedentemente, y en caso de reincidencia se procederá a la clausura del establecimiento por el término de quince días, la primera vez, y por 30 días las subsiguientes.

Los postres con miel

Almendrados de miel

Harina de 110	750 gramos
200 canchali	"
Mantequilla	125 "
Miel líquida	125 "

En un buen colmenar debe existir buenas plantas melíferas para que aprovechen las abejas

Remedios caseros a base de miel

Quemaduras. — Las quemaduras de miel producen la curación de las quemaduras.

Insemin. — La miel sirve de calmante. Con frecuencia es sólo suficiente tomar una o dos cucharillas de buena miel antes de acostarse. Para poder dormir (sin quilitos).

Dolor de garganta. — El gargarismo con miel es excelente para las amigdalitis: se hace hervir en agua unas cuantas hojas de salvia, pasando el líquido por un colador y agregando luego una cucharilla de miel y otra tanto de vinagre en una tina.

El alfilerito gargarismo es un remedio fuerte pero de excelentes resultados: en un poco de agua bebiendo caliente se disuelve una cucharilla de miel con otro tanto de glicerina y un poco de jugo de limón.

Para un ligero dolor de garganta, se puede preparar el siguiente gargarismo:

Alcohol. — Se hace una gata con harina y miel. Las alfileras hechas en esta forma se abren y curan pronto.

El rábano ventoso

El rábano ventoso es de las ventosas de caucho, discos de goma flexiblemente elásticos que se aplican humectados y producen sobre un cristal vertical y que se pueden cargar con la presión atmosférica (con el fuerza que se pueda cargar con la presión atmosférica).

El rábano ventoso, puede utilizarse en un momento de la curación de las heridas, para mantenerlas unidas al rábano. El mismo efecto se puede conseguir con zanahorias, papas, etc.

Colmenar de carácter industrial en que las colmenas son colocadas sobre una base de sillita o adobes de barro

Aprobación previa del producto y del rotulado del envase

Art. 12. — Declárase obligatoria la inscripción o inscripción de los establecimientos de producción de miel en el D. E., quien establecerá las condiciones de las materias primas, métodos operativos y prescripciones referentes al proceso de la fabricación y acondicionamiento del producto.

Art. 13. — La miel artificial deberá responder a los siguientes condiciones:

a) No contener impurezas y harinas en buen estado de conservación.

b) No contener más de 30 por ciento de agua a 100-105 grados.

c) No contener materias minerales agregadas, sustancias aromáticas artificiales, colorantes, aditivos, colorantes sintéticos y colorantes naturales.

d) Designación del producto que contiene.

e) Peso o volumen del contenido en el recipiente, expresado en mililitros del sistema métrico decimal.

f) Fecha exacta del envasado.

g) Nombre del fabricante, al que se refiere la presente ordenanza, en modulos del sistema métrico decimal.

Art. 14. — Las infracciones a las disposiciones de esta ordenanza y de su respectiva reglamentación, serán punidas con multas desde 20 a 100 pesos más, o arresto de 1 a 20 días, que el Departamento Ejecutivo aplicará en cada caso sin perjuicio de la intervención de la justicia.

Si la infracción la cometiere un fabricante del producto, se aplicará el máximo de la pena establecida precedentemente, y en caso de reincidencia se procederá a la clausura del establecimiento por el término de quince días, la primera vez, y por 30 días las subsiguientes.

Art. 15. — Queda igualmente prohibida la circulación, almacenamiento y expendio de miel alimentada, fermentada, extraída por calentamiento o extraída de otros de veinticinco centímetros por ciento, calculada en ácido tartárico y referida al producto natural.

Art. 16. — Las mieles de mieles, estuvas de abejas con sustancias aromáticas u otros productos de cualquier naturaleza, se denominan "miel artificial".

Art. 17. — No será permitida la elaboración de miel artificial sin autorización especial del D. E., quien establecerá las condiciones de las materias primas, métodos operativos y prescripciones referentes al proceso de la fabricación y acondicionamiento del producto.

Art. 18. — A las mieles comercializadas dentro de la clasificación establecida en el segundo párrafo del Art. 2, se les aplicarán las prescripciones del Art. 3, sobre la relación con la proporción de ácidos y de azúcar invertido, según sea la naturaleza del producto que se trate.

Art. 19. — Queda igualmente prohibida la circulación, almacenamiento y expendio de miel alimentada, fermentada, extraída por calentamiento o extraída de otros de veinticinco centímetros por ciento, calculada en ácido tartárico y referida al producto natural.

Art. 20. — Las mieles de mieles, estuvas de abejas con sustancias aromáticas u otros productos de cualquier naturaleza, se denominan "miel artificial".

Art. 21. — No será permitida la elaboración de miel artificial sin autorización especial del D. E., quien establecerá las condiciones de las materias primas, métodos operativos y prescripciones referentes al proceso de la fabricación y acondicionamiento del producto.

Art. 22. — A las mieles comercializadas dentro de la clasificación establecida en el segundo párrafo del Art. 2, se les aplicarán las prescripciones del Art. 3, sobre la relación con la proporción de ácidos y de azúcar invertido, según sea la naturaleza del producto que se trate.

Art. 23. — Declárase obligatoria la inscripción o inscripción de los establecimientos de producción de miel en el D. E., quien establecerá las condiciones de las materias primas, métodos operativos y prescripciones referentes al proceso de la fabricación y acondicionamiento del producto.

Art. 24. — La miel artificial deberá responder a los siguientes condiciones:

a) No contener impurezas y harinas en buen estado de conservación.

b) No contener más de 30 por ciento de agua a 100-105 grados.

c) No contener materias minerales agregadas, sustancias aromáticas artificiales, colorantes, aditivos, colorantes sintéticos y colorantes naturales.

d) Designación del producto que contiene.

e) Peso o volumen del contenido en el recipiente, expresado en mililitros del sistema métrico decimal.

f) Fecha exacta del envasado.

g) Nombre del fabricante, al que se refiere la presente ordenanza, en modulos del sistema métrico decimal.

h) Fecha exacta del envasado.

Art. 25. — Declárase obligatoria la inscripción o inscripción de los establecimientos de producción de miel en el D. E., quien establecerá las condiciones de las materias primas, métodos operativos y prescripciones referentes al proceso de la fabricación y acondicionamiento del producto.

Art. 26. — La miel artificial deberá responder a los siguientes condiciones:

a) No contener impurezas y harinas en buen estado de conservación.

b) No contener más de 30 por ciento de agua a 100-105 grados.

c) No contener materias minerales agregadas, sustancias aromáticas artificiales, colorantes, aditivos, colorantes sintéticos y colorantes naturales.

d) Designación del producto que contiene.

e) Peso o volumen del contenido en el recipiente, expresado en mililitros del sistema métrico decimal.

f) Fecha exacta del envasado.

g) Nombre del fabricante, al que se refiere la presente ordenanza, en modulos del sistema métrico decimal.

h) Fecha exacta del envasado.

COLMENAS

Surtido completo en todos los accesorios para la apicultura.

Precios convenientes!
Calidad superior!

Casa PETERY
CORRIENTES 951 - B. A. A.

Especialistas en aserrar para la apicultura.
Pídan gratis catálogo general



Si no se asciende la montaña, mal se podrá ver la llanura

SIEMBRE Ensayo de Germinación de los Granos PLANTAS AROMATICAS

Sembrados antes de que la tierra sea recalentada, los granos se pudren

Los primeros rayos del Sol hacen a menudo olvidar la cantidad de la estación, y muchos convencidos de que es tiempo de efectuar la primera siembra. Lo es en efecto, para algunas legumbres y para algunas plantas que en demasía se precisan para muchas otras. Queremos, pues, poner a nuestros lectores en guardia contra esta tentación, como la hemos hecho antes en otros trabajos, indicando cómo ahuyentar los rayos.

Calor y humedad son dos factores indispensables

Los granos son plantas en estado embrionario, en los cuales la vida es latente. Para que ellos entren en vegetación, dos elementos son necesarios: el calor y la humedad. Pero es necesario que los dos elementos se encuentren asociados en cantidad proporcional a las necesidades del grano y procedan simultáneamente. No es la influencia del calor sola, sino, hinchado por la humedad, la que activa; los elementos se preserva que encierran los nutrientes, se transforman y se hacen influir de la influencia de la humedad. Cuando la influencia de la humedad es demasiado fuerte, los nutrientes se descomponen por sí mismos, y los nutrientes se pierden. Cuando la influencia del calor es demasiado fuerte, los nutrientes se descomponen por sí mismos, y los nutrientes se pierden.

Cuando la humedad falta, el grano se queda seco y los nutrientes se pierden. Cuando el calor falta, el grano se queda frío y los nutrientes se pierden. Cuando la humedad y el calor están presentes en la proporción correcta, el grano se desarrolla y los nutrientes se preservan.

Pero, aun, un factor importante interviene: la temperatura. La temperatura afecta a cada aspecto de la vida del grano. Si la temperatura es demasiado alta, el grano se pudre. Si la temperatura es demasiado baja, el grano se queda frío y los nutrientes se pierden.

Por lo tanto, al sembrar, debemos tener en cuenta la temperatura del suelo. Si el suelo es demasiado caliente, debemos esperar a que se enfríe. Si el suelo es demasiado frío, debemos esperar a que se caliente.

Tened en cuenta la temperatura del suelo

Si la temperatura es muy alta, los granos se pudren. Si la temperatura es muy baja, los granos se quedan fríos y los nutrientes se pierden. Si la temperatura es justa, los granos se desarrollan y los nutrientes se preservan.

Germinador perfeccionado. — 1. La superficie de cuadro de caja, guarnecida de aserrín o arena húmeda, está dividida en compartimentos. Cada fila de cuadrillos es designada por una letra o una cifra. — 2. Después de la germinación de los granos. Es este modelo, utilizado aquí para el maíz, conviene perfectamente para los otros cereales.

Ensayos de germinación. Los granos son aquí depositados por categorías sobre hojas de papel secante, que llevan el no. de la especie y simplemente depositados sobre arena húmeda que llena el fondo de una caja. Si adoptas este método, dispones de cien granos por categoría, para determinar más fácilmente el porcentaje. Mantén el germinador constantemente húmedo en una pieza caliente.

Ensayos de germinación. Los granos son aquí depositados por categorías sobre hojas de papel secante, que llevan el no. de la especie y simplemente depositados sobre arena húmeda que llena el fondo de una caja. Si adoptas este método, dispones de cien granos por categoría, para determinar más fácilmente el porcentaje. Mantén el germinador constantemente húmedo en una pieza caliente.

Ensayos de germinación. Los granos son aquí depositados por categorías sobre hojas de papel secante, que llevan el no. de la especie y simplemente depositados sobre arena húmeda que llena el fondo de una caja. Si adoptas este método, dispones de cien granos por categoría, para determinar más fácilmente el porcentaje. Mantén el germinador constantemente húmedo en una pieza caliente.

Ensayos de germinación. Los granos son aquí depositados por categorías sobre hojas de papel secante, que llevan el no. de la especie y simplemente depositados sobre arena húmeda que llena el fondo de una caja. Si adoptas este método, dispones de cien granos por categoría, para determinar más fácilmente el porcentaje. Mantén el germinador constantemente húmedo en una pieza caliente.

Germinadores en rollo. — 1 y 3: Modelo constituido por una manilina de 1.35 metros de largo sobre 30 centímetros de ancho y de una fuerte banda de papel secante. Dispone en una pieza caliente, después de haberlo humedecido. — 2: Otro modelo de germinador constituido por una simple banda de papel secante, dividido en casilleros numerados; arrolla igualmente esta banda con la precedente.

Ensayos de germinación. Los granos son aquí depositados por categorías sobre hojas de papel secante, que llevan el no. de la especie y simplemente depositados sobre arena húmeda que llena el fondo de una caja. Si adoptas este método, dispones de cien granos por categoría, para determinar más fácilmente el porcentaje. Mantén el germinador constantemente húmedo en una pieza caliente.

Hortensias azules

Ensayos de germinación. Los granos son aquí depositados por categorías sobre hojas de papel secante, que llevan el no. de la especie y simplemente depositados sobre arena húmeda que llena el fondo de una caja. Si adoptas este método, dispones de cien granos por categoría, para determinar más fácilmente el porcentaje. Mantén el germinador constantemente húmedo en una pieza caliente.

Ensayos de germinación. Los granos son aquí depositados por categorías sobre hojas de papel secante, que llevan el no. de la especie y simplemente depositados sobre arena húmeda que llena el fondo de una caja. Si adoptas este método, dispones de cien granos por categoría, para determinar más fácilmente el porcentaje. Mantén el germinador constantemente húmedo en una pieza caliente.

Es de gran utilidad su cultivo para la alimentación

Las plantas aromáticas son de gran utilidad su cultivo para la alimentación. Son fáciles de cultivar y producen frutos deliciosos.

La salvia, por ejemplo, es una planta aromática muy útil. Se utiliza en la cocina y en la medicina. Es fácil de cultivar y produce frutos deliciosos.

Las plantas aromáticas son de gran utilidad su cultivo para la alimentación. Son fáciles de cultivar y producen frutos deliciosos.

Cualidades esenciales

Las plantas aromáticas son de gran utilidad su cultivo para la alimentación. Son fáciles de cultivar y producen frutos deliciosos.

Las plantas aromáticas son de gran utilidad su cultivo para la alimentación. Son fáciles de cultivar y producen frutos deliciosos.

Las plantas aromáticas son de gran utilidad su cultivo para la alimentación. Son fáciles de cultivar y producen frutos deliciosos.

HUEVOS
Para incubador de raza pura
\$ 5.00 doc. fer. garantida.
Bancos de incubación.
Bancos. Repetidores a
\$ 1.00 cada uno.
CRADER FLORIDA, INC.
Capital.

Cuando los hombres son amigos, hasta el agua se pone dulce

